Oficina de asuntos comunitarios

Sección desarrollo socioeconómico

Área de soporte sanitario y salud

Reporte mensual
Por: Jorge Navarro

Fecha:15-09-2022

DONLAP

Se ha estado trabajando lo siguiente:

1- Revisión del SOP de control de operaciones DONLAP en conjunto con su asesor de calidad. En este aspecto se identifico de mi parte que no se esta llevando un control efectivo de proveedores, ya que no se tiene bien definido los requisitos de aceptación de productos, ni tampoco se controlan las entregas desde el punto de vista organoléptico ni mucho menos se lleva un registro que respalde como evidencia dicho control. En vista de ello se ha tratado de que acepte el la propuesta realizada respecto al control de proveedores por parte de su asesor de calidad, sin embargo, se ha dado largas a este tema. Ligado a esto se realizo una reunión informativa con los asociados y productores de DONLAP con el fin de anunciar los nuevos controles que se pretenden implementar respecto al control de proveedores, las auditorias que se les estarán haciendo a cada una de las fincas con el fin llevar un control efectivo desde la producción primaria y registro de trazabilidad, partiendo de este mes de septiembre. Las fincas a auditar serán 23, las cuales pertenecen a los asociados activos de DONLAP. Ya se han iniciado con dichas auditorias.

2. Una deficiencia de este grupo es que no cuentan con un organigrama claro que permita la separación de roles de acuerdo a la operación, por lo cual se le hará una propuesta para evaluación de su directiva.

Supervisión y asesoría en piso con DONLAP

Se ha estado brindando asesoría en lo siguiente:

1. Control de proveedores: Discusión con asesor de calidad respecto a las oportunidades de mejora identificadas y las acciones correctivas a realizar. Esto involucra un compromiso administrativo y de las partes interesadas. Con esto se busca fortalecer el control adecuado de la materia prima que entra en la planta, de manera que identifiquen aquellas que no reúnen las características organolépticas para enviar a clientes.
2. Se estuvo evaluando y recomendando donde se puede ubicar un cuarto de desechos para ir creando la cultura de inocuidad e higiene respecto al manejo adecuado de los desechos respecto a como se esta llevando actualmente, ya que mantienen malas practicas y afecta la imagen de la empresa.
3. Se ha estado discutiendo el diseño sanitario borrador de la planta DONLAP teniendo en cuenta las instalaciones de las oficinas de asuntos comunitarios. Al final la administración de DONLAP decidió solicitar formalmente la reunión para discutir el borrador final y poder proceder a buscar la persona idónea para evaluación de los ajustes de la infraestructura de acuerdo al diseño aprobado y por consiguiente los costos de proyecto.

CAFÉ CEIBA

Este grupo esta muy limitado de tiempo para atender los entrenamientos, puesto que, tienen sus trabajos en sus fincas y actividades varias incluyendo la finca demostrativa. En vista de ello se llego al acuerdo de hacer el entrenamiento 1 o 2 veces al mes dependiendo de la disponibilidad.

Me mantengo a la espera de la planificación por parte los tesistas de la universidad de Panamá y su profesora asesora para la ejecución de las actividades ligadas con ellos (Trabajo de graduación).

Se ha realizado en conjunto con la Lic. Magda Hernández una planificación respecto a los controles de calidad en el proceso actual del café ceiba, dado a que ya se proveerá un lote constante de producto al proyecto Cobre Panamá. Estos controles se harán específicamente sobre: Condiciones de secado del café y el control como tal del tono de tueste adecuado considerando la maquina que se utiliza actualmente, los controles de aceptación de café de las fincas, las condiciones de almacenamiento, de manera que se pueda ofrecer un producto de buena calidad.

Supervisión y asesoría con Café Ceiba

Se ha estado brindando asesoría en lo siguiente:

- Se completaron los borradores de los procedimientos de uso correcto de los equipos utilizados en el proceso del café para reducir en gran medida la probabilidad de un incidente. En relación a esto, se ha estado participando con ellos sus días de producción para evaluar los mismos. Para complementar este tema, se solicitaron los manuales de los equipos en idioma español, ya que los que tenían estaban en ingles. Esta pendiente plastificar los procedimientos para pegarlos en el área de producción actual. Adicional a esto con el Ingeniero Ulises del Rosario se esta trabajando en la colocación de un cover a la correa de la piladora como medida preventiva de algún incidente de atrapamiento.
- Se dicto una charla de inocuidad con ellos, específicamente, en su método de secado del café, ya que se están realizando malas practicas, que pueden originar el crecimiento de hongos en el café y afectar la calidad del mismo, sumado a esto la probabilidad de que se origine la ocratoxina. En esta charla se les explico cuales son las acciones correctivas que pueden realizar para minimizar tales riesgos. Dentro de estas malas practicas esta: Presencia de malezas en la parte interna del secador, el piso mantiene café contaminado con hongo, debe limpiarse, para subir a los estantes superiores los señores trepan en los mismos.

AGROGRUP

Con este grupo no se tiene avance. Están limitados en cuanto a disponibilidad. Se ha tratado de hacer el acercamiento, sin embargo, los días sábados que son los que ellos pueden, están en sus trabajos de la asociación. Se tiene previsto para este mes realizar la planificación con ellos de manera que se pueda ir avanzando con los entrenamientos en la medida de lo posible.

COSMAE

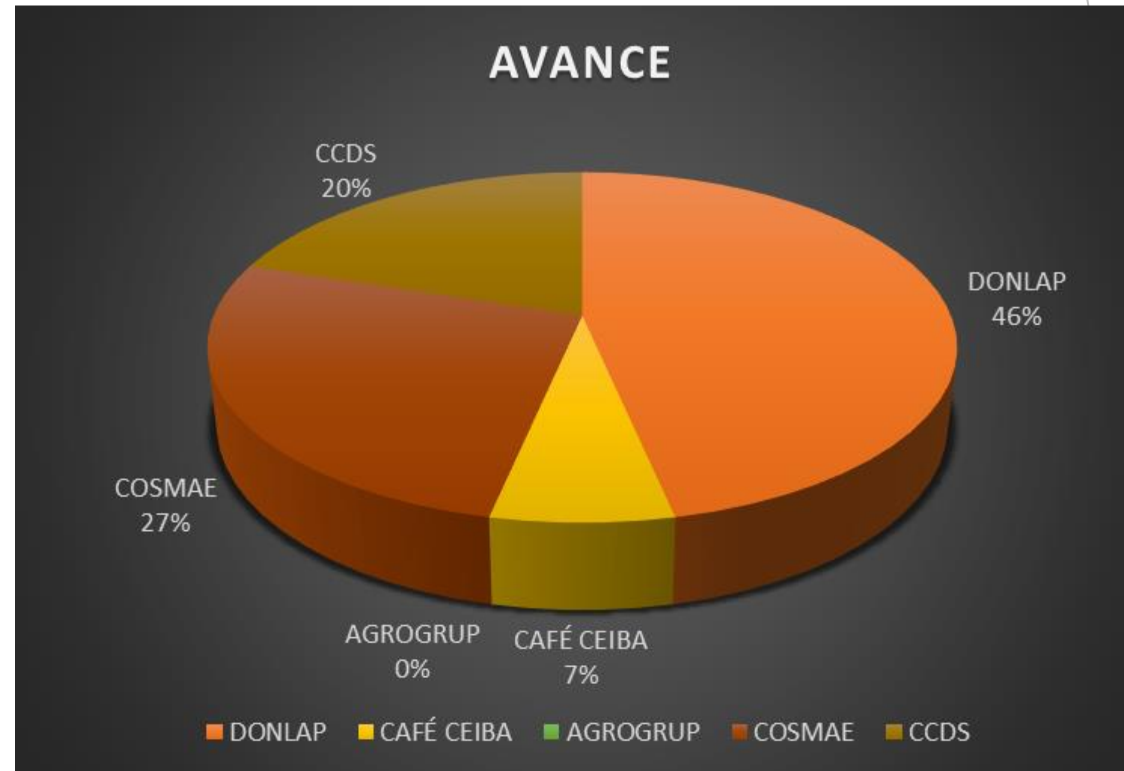
Se esta continuando con los entrenamientos y se pretende iniciar con la creación del manual de buenas practicas de manufactura, el cual estará sujeto a los conocimientos adquiridos en los entrenamientos y a la futura operación en planta de la organización. Para la creación de este manual se tomara muy en cuenta las ideas y proyecciones de los miembros de la asociación. Con ellos se están trabajando los días lunes, por cual, se acordó dedicar un lunes a entrenamientos y otro lunes a documentación para ir avanzando con la misma, como preparativo para aplicar por el permiso sanitario.

CCDS

Se esta continuando con los entrenamientos planificados. Con ellos se acordó realizar los entrenamientos los días jueves cada 15 días, ya que los martes son sus días exclusivos para los trabajos del grupo.

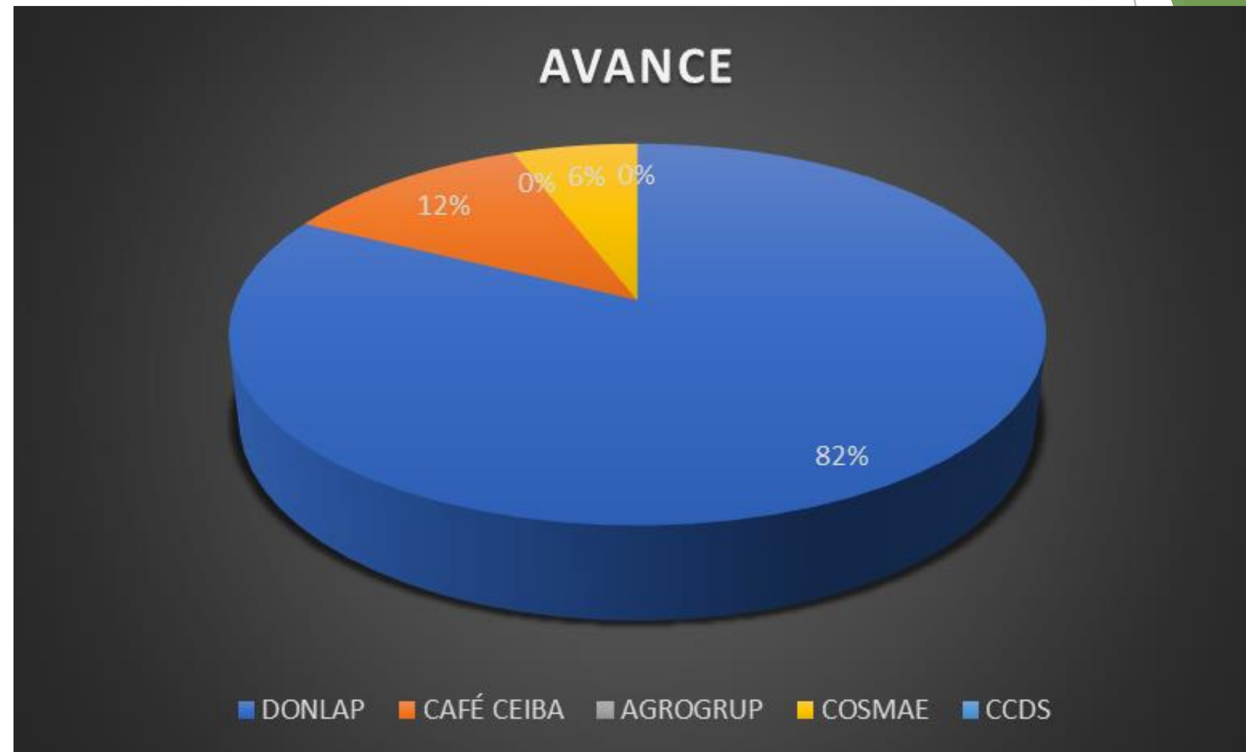
Entrenamientos

Buenas practicas higienicas
Plan HACCP
Microbiologia de alimentos
Control de plagas
Trabajo en equipo
Principios generales de limpieza y desinfec.
Salud y seguridad del personal
Manejo de desechos
Control de calidad de alimentos
Importancia del control de proveedores
Buenas practicas de almacenamiento de alimentos
Habilidades para atencion al cliente
Habilidades para atencion de visitas y auditores
Manejo de sustancias quimicas
Dispositivos de seguridad y protocolo de emergencia
Liderazgo
Importancia de la atencion de incidentes laborales
Analisis de riesgo basico
Habilidades basicas en creacion de documentos
Tema especifico de su producto u operación



Avance de borradores de documentación

SOP limpieza y desinfeccion
SOP manejo de desechos
SOP manejo de sustancias quimicas
SOP salud e higiene del personal
SOP Entrenamiento del personal
SOP Seguridad del agua
SOP Control de plagas
SOP Recepcion de proveedores y materia prim
SOP mantenimiento de equipos e instalacione
Manual HACCP
Formato de registro de limpieza
Formato de registro de control de temperatura
Formato de verificacion de higiene personal
Formato de recepcion de proveedores
Matriz programada de limpieza
Formato de registro de asistencia a charlas
Formato de comunicado general (Adm.)
Formato de control de merma
Formato de registro de dosificacion para limpieza y desinfeccion de equipos
Flujograma de proceso
Procedimientos de uso de equipos



Observación: DONLAP mantiene gran parte de su documentación, sin embargo, se continua con la revisión detallada de la misma.

ANEXOS

1.Se han hecho recomendaciones respecto al correcto manejo de desechos y cajas en DONLAP





2. Orientación del personal de DONLAP en la evaluación organoléptica de la lechuga.





3. Charla guía con miembros de café ceiba respecto a las malas practicas en el proceso de secado actual que favorecen el crecimiento de hongo en el café.





4. Inicio de Auditorias fincas DONLAP como parte del control de proveedores y trazabilidad





4. Evaluación de mejora respecto a los procesos actuales del procesamiento de café ceiba







5. Plan propuesto de mejora para asegurar un café con buena calidad (Por discutir)

CAFÉ CEIBA				
Etapa	**Hallazgo**	**Accion correctiva**	**Status**	**Responsable**
Recepcion de M.P.	No se tiene definido los controles de aceptacion de producto	Crear documento con los requerimientos de aceptacion de producto	Abierta	Jorge Navarro
Secado	No hay control de humedad lo que prevalece la proliferacion de hongos en el café	Crear drenajes natural alrededor del secador solar para evitar el acceso de agua dentro del mismo, Sellar los horificios en la lona de secado.	Abierta	Magda Hernandez
	La altura del estante inicial no es adecuada (Distancia sobre el suelo)	Ajustar la altura de los estantes entre si aproximadamente 1 metro.	Abierta	Magda Hernandez
	Limpieza interna	Sacar todo el café contenido en el piso ya que ha estado en contacto con el suelo y tiene hongo. , realizar fumigacion y limpieza interna de estantes y paredes interna.	Abierta	Magda Hernandez
	Diseño del piso (La lona es permeable) favoreciendo la acumulacion de humedad	Colocar una lona impermeable para control de exposicion de humedad suelo-café	Abierta	Magda Hernandez
	Mala homogenizacion (No se cumple con la frecuncia de remocion)	Realizar entrenamiento sobre la importancia en la remocion 2 veces al dia. La capa de café debe ser de 2.5 cm de alto. Esta remocion debe hacerse con una paleta de madera.	Abierta	Jorge Navarro
	Operarios deben trepar para poder manipular el café situado en los estantes superiores	Definir un andamio adecuado para manejo del café ubicado en los estantes superiores.	Abierta	Magda Hernandez
Tostado	No esta estandarizado el tono de tueste ni los parametros de tostado (Tiempo y temperatura)	Realizar pruebas de tueste teniendo en cuenta la maquina que se tiene actualmente, para definir el que se va a manejar de forma comercial.	Abierta	Jorge Navarro y Magda Hernandez
	Malas practicas al momento de sacar el café tostado, ya que utilizan una malla de alambre, la cual se derrite y se oxida, siendo un factor de contaminacion del producto y riesgo de seguridad al personal.	Conseguir mallas adecuada para la actividad (Acero inoxidable). Crear procedimiento adecuado al momento de sacar el café tostado.	Abierta	Jorge Navarro y Magda Hernandez
	No esta estandarizado el tiempo de enfriamiento	Definir el tiempo de enfriamiento	Abierta	Jorge Navarro y Magda Hernandez
Empacado	No esta definido el tiempo y temperarura de empacado	Establecer las condiciones adecuadas	Abierta	Jorge Navarro y Magda Hernandez
Almacenamiento	Limpieza, humedad y temperatura	Establecer y monitorear las condiciones adecuadas	Abierta	Jorge Navarro y Magda Hernandez